

# MOROTSKAKA

75 minuter

## Ingredienser

3 ägg  
3dl socker  
3dl vetemjöl  
1tsk vaniljsocker  
2,5tsk bakpulver  
2tsk malen kanel  
1,5tsk malen kardemumma  
1 nypa salt  
1 1/2dl rapsolja  
4-5dl rårivna morötter

60g smör  
4dl florsoker  
1tsk vaniljsocker  
1 lime (finrivet skal)  
100g färskost

## Gör så här

Sätt ugnen på 150 grader.

Vispa ägg och socker pösigt.

Blanda samtliga torra ingredienser och rör ner dem i smeten. Tillsätt olja oh finrivna morötter.

Smörj en springform och baka kakan i mitten av ugnen i cirka 45 minuter. Prova att sticka i kakan - den ska vara torr.

Låt kakan svalna.

Vispa ihop alla ingredienser till frostingen och lägg på den när kakan har svalnat helt.

